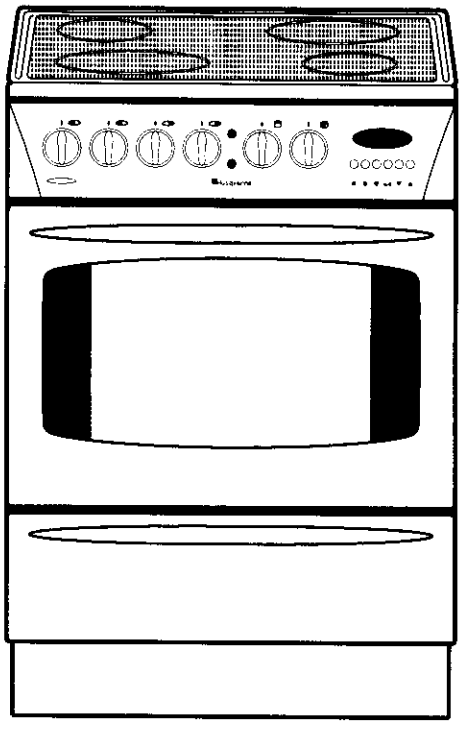
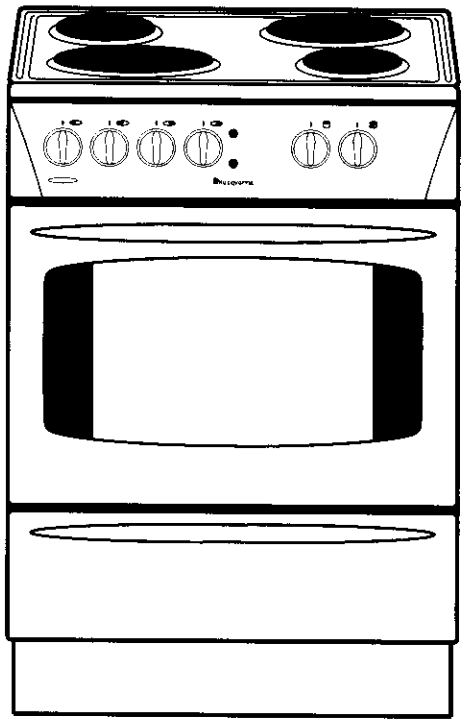
Husqvarna



QSG 6020
Gulvstående komfyr med keramisk topp + ur og steketermometer

QSG 6011
Gulvstående komfyr med keramisk topp



QSP 6010
Gulvstående komfyr

⚠ Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les derfor nøye igjennom bruksanvisningen. Legg spesielt vekt på sikkerhetsteksten merket med ⚠ . Hvis du bruker og steller komfyren din riktig, kommer du til å ha glede og nytte av den i lang tid. Komfyren er beregnet for bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge komfyren hvis den selges eller overdras til annen person.

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Tippesikringen (ekstra tilbehør) må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Barn

Vi anbefaler at der er en avstillingsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avstillingsflate på den andre siden.

Kasserollevernet (ekstra tilbehør) skal være montert.

Koble inn dørsperren, og kontrollér at den fungerer.

Hold barn under oppsikt. Kokekar, kokeplater og stekeovn blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk.
Berøring av disse kan gi brannskader.

Bruk

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av.
KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN.

Kokeplater

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på plate eller i stekeovn.

Glasskeramikktopp

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikk-toppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.
Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktopp og i stekeovn.

Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikk-toppen.
Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt

Rengjøring

Av hygieniske og sikkerhetsmessige hensyn må glasskeramikktoppen, kokekar, kokeplater og stekeovn holdes rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok fra den varme toppen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.). Smeltet plast og aluminiumsfolie kan skade toppen.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk kun reservedeler som leveres av disse.

Skroting

Hjelp til med å unngå ulykker også når komfyren skal kastes. Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet side 1

Før du tar komfyren i bruk 3

Utpakking, transportskader 3
Forbehandling av glasskeramikktoppen 3
Rengjør platene/langpannen 3
Brenn av stekeovnen 3

Gjør deg kjent med:

Komfyren 4
Betjeningspanelet 4 - 5
Stekeovnen 5
Skuff 5
Vifte 6
Dørsperren 6
Tilbehøret 6
Sikkerhetsutstyr 6

Slik bruker du:

Topplaten 8
Bryterne 9
Kokekar 9
Klokke med dagtid, varselur, steketid, ferdigtid og steketermometer 10 - 11
Stekeovnen 12 - 15

Slik steller og rengjør du:

Emaljert topplate 16
Glasskeramikkplaten 16
Kokeplatene 17
Stekeovnen 17
Ovnspære 18
Stekeovnsdøren 18 - 19
Varmluftsviften 19

Installasjon 20

Elektrisk tilkopling 20

Service og reservedeler: 21

Tekniske opplysninger 21

Råd og tips ved:

Praktiske problemer 22
Tekniske problemer 23

Tabell for:

Oppskrifter 24 - 25
Matlaging 26
Baking 27
Grilling 28
Gratinering 28

Før du tar komfyren i bruk:

Komfyren er beregnet på matlaging og baking som normalt forekommer i en husholdning. Brukes den til andre formål, kan det være fare for skade på person og/eller eiendom. Kontroller at dørsperren fungerer. Vi anbefaler også bruk av kasserollevern som er ekstrautstyr. Dette er spesielt viktig dersom det er barn i huset. Dessuten bør det være minst 40 cm benkeplate på begge sider av komfyren.
La ikke barn leke med eller røre bryterne og døren.

Utpakking, transportskader

Kontroller at komfyren er feilfri og uten skader. Eventuelle transportskader fra en transport som du selv ikke har foretatt, skal senest 1 uke etter mottakelsen meldes til din forhandler.

Dra ikke i handtaket når komfyren skal flyttes. Åpne i stedet ovnsdøren og ta tak i øvre kanten av ovnen. Løft opp og dra fram på komfyrens bakhjul.

Forbehandling av glasskeramikktoppen

Gni et tynt lag av det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet på glasskeramikktoppen. Bruk en ren fuktig klut eller husholdningspapir. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en ren, fuktig klut. Det kan ellers etse seg fast når platen blir varmet opp neste gang. For å slippe regnbuelignende flekker må toppen være tørr når den varmes opp.

Forbehandling av kokeplater.

Kokeplatene er behandlet med et rustbeskyttende middel som skal brennes fast.
Før komfyren tas i bruk, settes derfor 2 og 2 plater på full effekt, uten kokekar i ca. 3 min.

Husk å slå av igjen!

Rengjør stekebrett/panne

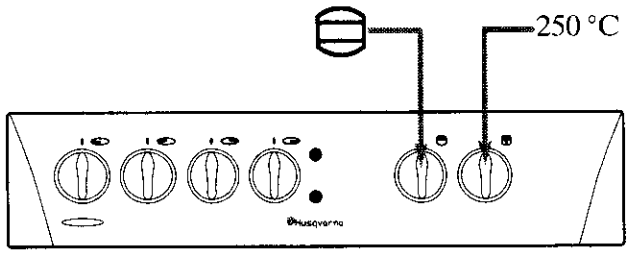
Vask stekebrettene/pannen med varmt vann og eventuelt håndoppvaskmiddel.
Skyll og tørk med husholdningspapir.

Brenn av stekeovnen.

Ovnen skal brennes av før bruk. Skal utføres med lukket dør. Komfyren blir meget varm. Pass på at barn og dyr ikke kommer nær komfyren og brenner seg. Sørg for god utlufting mens dette pågår, f. eks. med kjøkkenviften.

Slik gjør du:

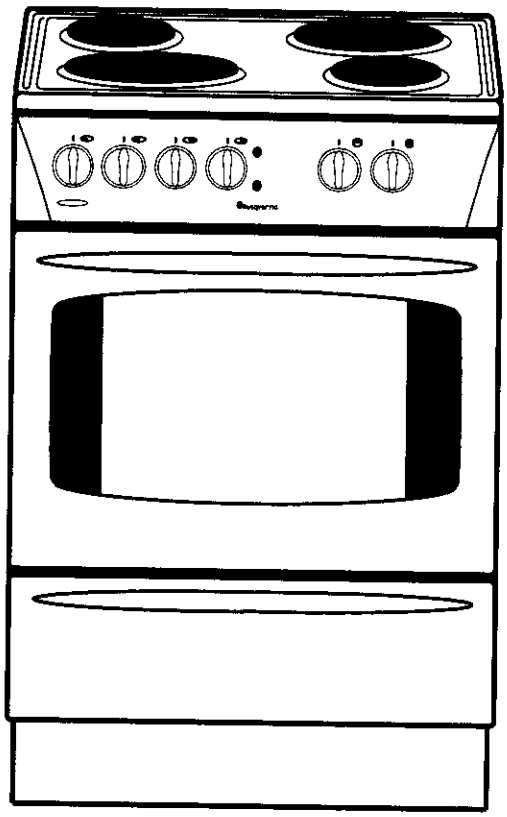
- Vri funksjonsbryteren til stillingen for over / undervarme.
- Vri temperaturbryteren til 250 °C
- Ovnen skal være innkoplet i 60 minutter.
- La ovnen avkjøles. Tørk av ovnen, rillene og døren med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk tørt.



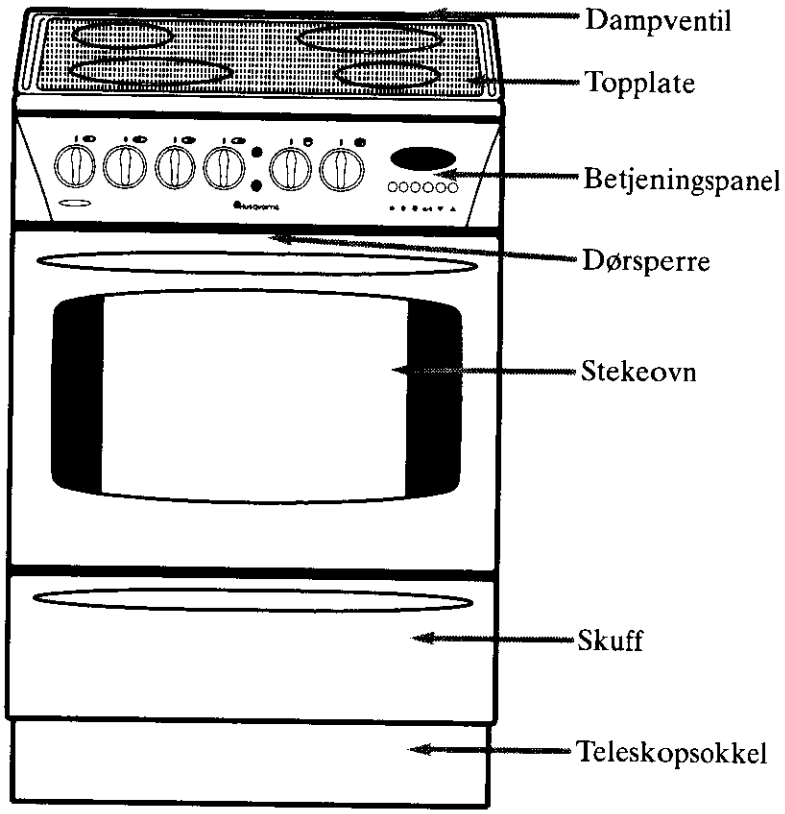
Det oppstår en ubehagelig lukt på grunn av at små rester av olje etter produksjonen sitter igjen på elementene.

Gjør deg kjent med:

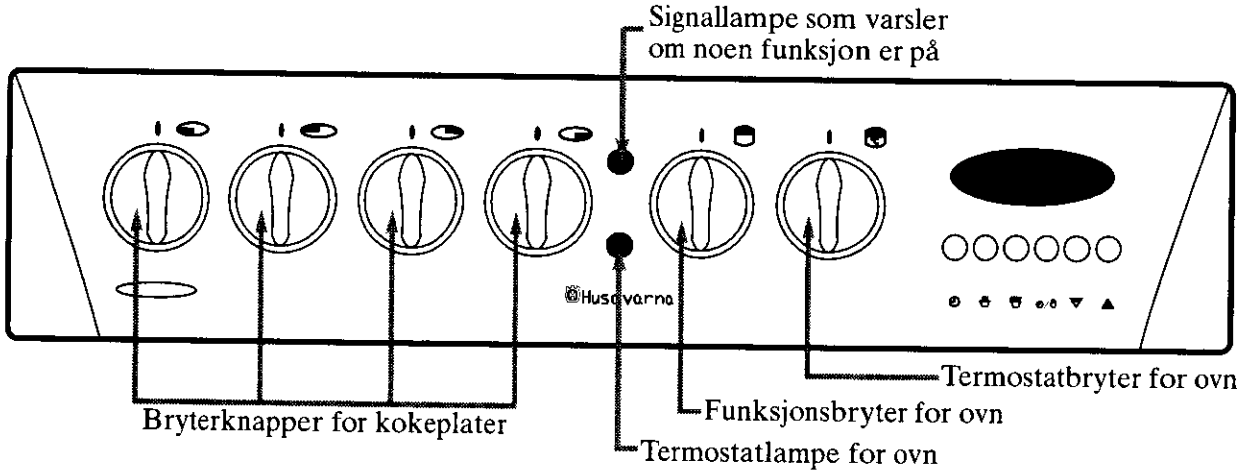
Komfyr med kokeplater



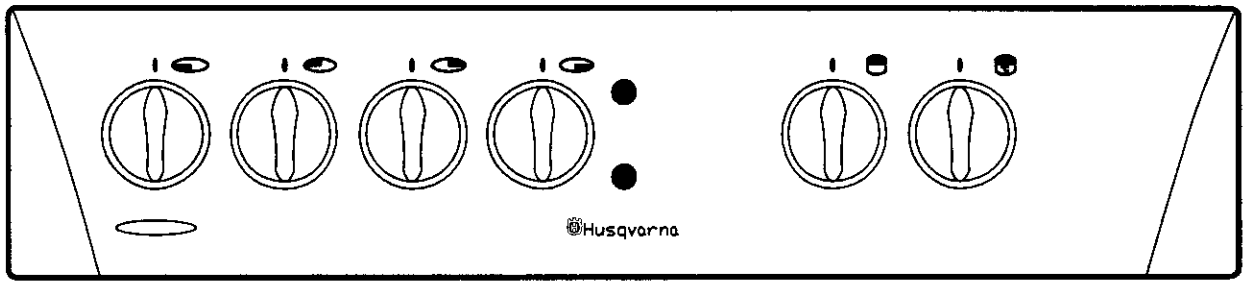
Komfyr med keramisk topp



Betjeningspanel med varselur / koblingsur og steketermometer



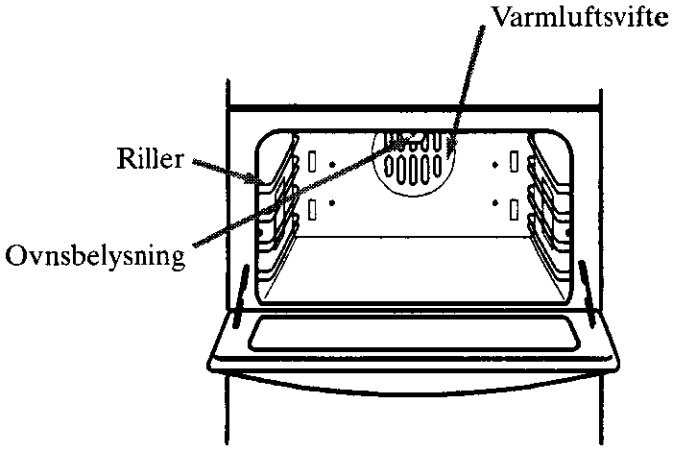
Betjeningspanel



Stekeovn

Beskrivelse av de forskjellige ovnsfunksjonene se side 13.

Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen.
Folien hindrer undervarmen og kan overopphete emaljen og dermed ødelegge den.

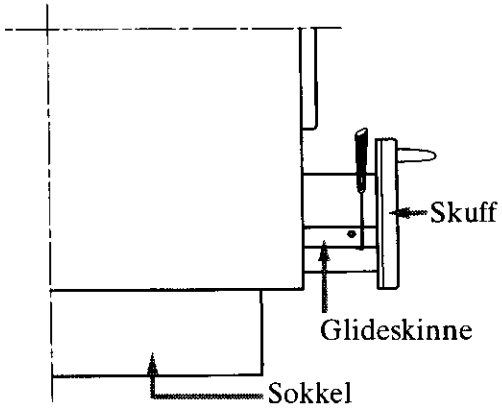


Stekeovnselementer:

Overelement og grillelement er synlig øverst inne i stekeovnen som to rørsløyfer. Indre sløyfe er grillelement som vil gløde rødt under bruk (ikke alle produkter har denne funksjonen).
Overelementet består av begge sløyfene - likevel vil bare ytre sløyfe innta rødfarge ved bruk.
Underelementet er skjult under stekeovnen.

Skuff

Under stekeovnen finnes en oppbevaringsskuff for tilbehør. De som ønsker en sperre på skuffen slik at den ikke så lett kan åpnes for små barn, kan gjøre følgende: Dra ut skuffen, ta en skrutrekker (se skisse) og bøy ned "sperreøret" på glideskinnen max. 2-3 mm. Én på hver side av skuffen. For å åpne skuffen nå, må du ta tak i dens underkant, og løfte den opp før den trekkes ut.

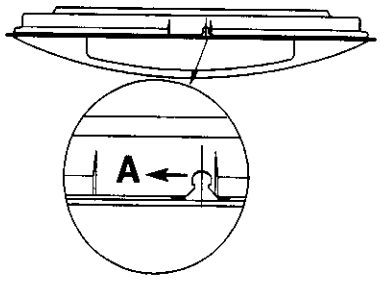


Vifte

Komfyrer med varmluftfunksjon har en motor-/vifteenhet som blåser luften fremover langs sidene på stekeovnen. Viften trekker så luften tilbake i hullet midt i bakveggen på stekeovnen. Det er derfor normalt at komfyren avgir en viss støy. Støynivået vil også kunne variere noe med ovnstemperaturen og hvordan produktet er installert. Komfyren skal stå stødig i vater.

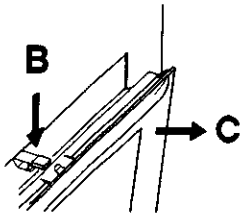
Dørsperren

Dørsperren er ute av funksjon ved levering.



- Sperren settes i funksjon igjen ved å skyve låsehaken (A) til venstre.
- For å åpne døren -trykk knappen ned (B), samtidig som du trekker døren utover (C). Med sperren i funksjon unngår du at barn så lett kan åpne døren.
- For å sette sperren ut av funksjon, åpnes døren (kontrollér at ovnen ikke er varm) og låsehaken på dørens overkant skyves til høyre (A).

Tilbehøret



- Emaljerte stekebrett og panne
- Grillrist
- Skrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikktoppen
- Steketermometer (enkelte modeller).

Ekstra tilbehør

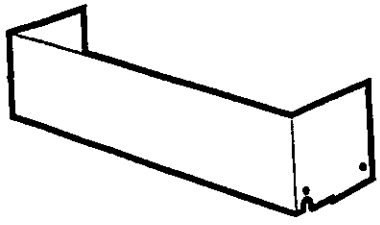
- Kasserollevern inkl . monteringsdetaljer.
- Liten panne.
- Tippesikring.
- Stekeovnsdør m/3 glass

Stekeovnsdør m/ 3 glass (ekstra tilbehør).

Dersom det er ønskelig med en stekeovnsdør med lavere overflatetemperatur, kan den medleverte dør skiftes ut med ny.

Hvordan stekovnsdøren taes av og settes på, fremgår på annet sted i bruksanvisningen.

Sikkerhetsutstyret



Komfyren er godt barnesikret dersom det er avstillingsflater (minst 40 cm brede) på begge sider av komfyren, samt at kasserollevern og tippesikring (ekstra tilbehør) er montert og at dørsperren er i funksjon.

- Kasserollevern og tippesikring kan kjøpes ekstra. Henvend deg til salgstedet eller vår servicekontakt.

Plass for egne notater:

Slik bruker du:

Topplaten

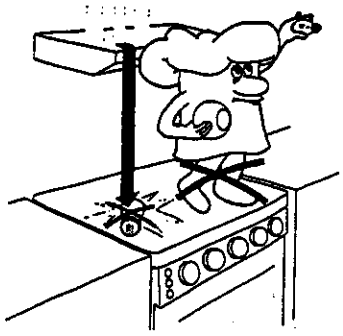
Kokeplater/varmesoner blir meget varme under bruk, berøring av disse kan gi brannskader. Kokeplater/varmesoner, gryter osv. beholder varmen i lang tid etter bruk. Påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme til disse. La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lettantennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann nullstilles bryterne på komfyren og kjøkkenviften slås av.

KVEL ILDEN MED ET LOKK, BRUK ALDRI VANN!

Legg ikke papir e.l. på topplaten. En Kokeplater/varmesone som blir slått på ved en feiltakelse kan få papiret til å begynne å brenne.

Vri for sikkerhets skyld håndtakene på kasseroller og stekepanner til side, slik at de ikke stikker utenfor komfyren. Kontrollér at Kokeplater/varmesonene er slått av når de ikke er i bruk, samtlige brytere skal være nullstilte.

Unngå å ha noe stående over komfyren. Krydderkverner e.l. kan falle ned og lage sprekkker i platen.



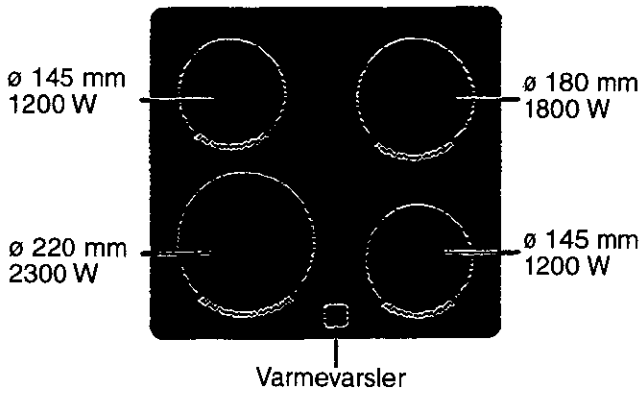
Glasset i keramikkplaten er hardt, herdet materiale for å tåle varme, kulde og temperatursjokk Men som alt glass er det følsomt for slag av kantete gjenstander.

Stå aldri på topplaten.

Topplate med glasskeramikk

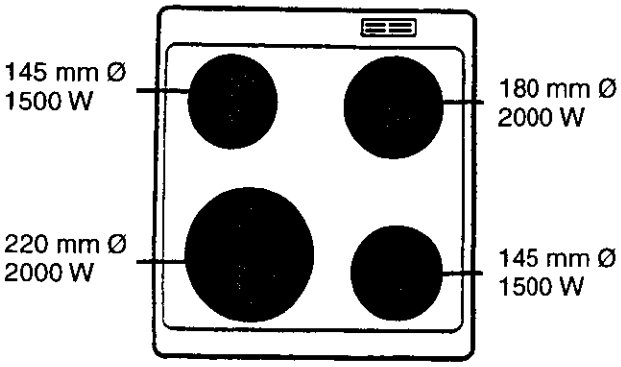
Topplaten har fire kokesoner og en varmevarsler. Varmevarsleren består av fire lamper plassert under glasset. Hver enkelt lyser når den tilhørende sonen er varmere enn 55°C - også etter at sonen er slått av. Kokesonene tennes og slukkes i ulike intervaller avhengig av innstillingen. Høy verdi gir lang inn-koblingstid. Lav verdi gir kort innkoblingstid. Også på max. stilling tennes og slukkes sonene. Det er da overopphetingsvernet som kobler når temperaturen blir for høy.

Regulering av kokesonene kan skje både med- og mot-urs.



Topplate med kokeplater

Topplaten har fire kokeplater. Plater merket med rødt er hurtigplater med overopphetningsvern. Normalt vil det røde merket forsvinne ved bruk. Om du skulle glemme å slå av disse platene, vil halve effekten koples ut før platen blir overopphetet. Når platen avkjøles, vil full effekt koples inn igjen.



Regulering av kokesonene under glasskeramikken:

Trinnløs regulering (0-12)

Trinn 1-2 :	Kokesonen lite innkoblet	= HOLDE VARM
Trinn 3-6 :	Kokesonen middels innkoblet	= SMÅKOKING
Trinn 7-12:	Kokesonen helt innkoblet	= OPPKOKING/STEKING

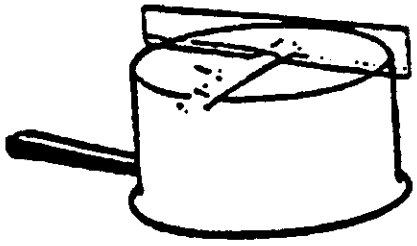
Regulering av kokeplater:

Trinn regulering (0-6)

Trinn 1-2	= HOLDE VARM
Trinn 3-4	= SMÅKOKING
Trinn 5	= KOKING
Trinn 6	= OPPKOKING/STEKING.

Veiledningen er satt opp ut fra «normale» kokemengder.
Det betyr at om det benyttes større mengder, reguleres knappen «opp», og tilsvarende «ned» hvis mengden er liten.
Vanligvis kan du koke opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere innstilling. Etter en tid lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde og innhold, å velge riktig innstilling. Når du bruker lokk bør du skru ned varmen for å redusere faren for overkoking.

Kokekar



For å spare energi og tid bør kokekarets-/stekepannens bunn være:

- minst like store som hele kokeplaten
- slett (umønstret)
- litt konkav, dvs. buet innover. Fra 0,1-0,5 mm av hengig av kokekarets materiale og bunndiameter. Ved oppvarming bøyer bunnen seg 0,1-0,2 mm utover.

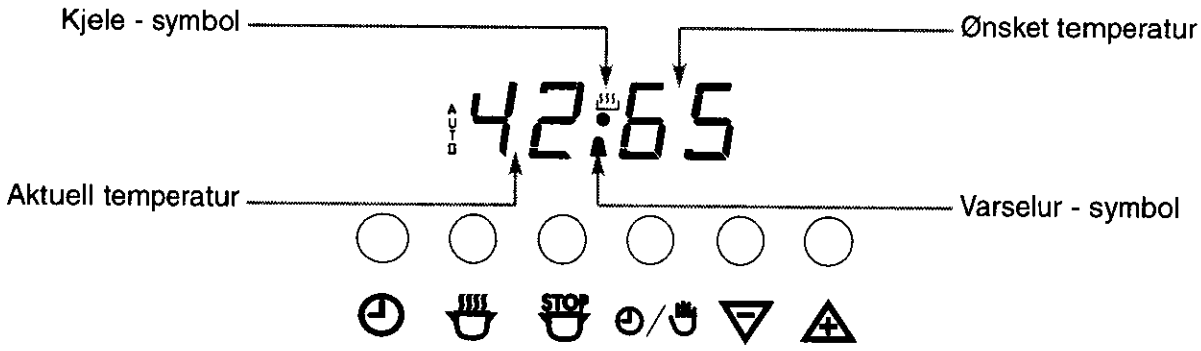
Kontrollér kokekarets planhet ved å holde det opp mot en lampe og dra f.eks. en linjal mot bunnen.

Spesielt for kokekar for glasskeramikk

- Aluminium har god varmeledningsevne, men kan gi avsetninger - sølvlignende flekker - på toppen. Flekkene fjernes med det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet.
- Kobber har større tendens til å slå seg i varm tilstand enn øvrige materialer.
- Emaljerte bunner, spesielt grovmønstrete, og kasseroller/kanner i glass kan, hvis de dras fram og tilbake på toppen, slite mer på dekoren enn andre typer bunner.
- Fra lakkerte kokekar kan lakkflak løsne og brenne seg fast på platen.

Ved nyanskaffelse av kokekar og stekepanner er det mest hensiktsmessig å velge noen som anbefales for glasskeramikktopper, f.eks.rustfrie kokekar med «sandwich-bunn».

Klokke med dagtid, varselur, steketid, ferdigtid og steketermometer
(Ikke alle modeller).



Når ovnen koples til strømnettet blinker diverse klokkesymboler. Tid i timer og minutter vil vises.
Dersom det har vært strømbrudd, kan du se hvor lang tid det er siden strømmen kom tilbake.
Symbolene vil blinke til dagtid igjen er programmert.

Programmering
Velg funksjon ved å trykke på aktuell knapp, bestem tid ved ▲ ▽

▲ STOP Pluss, minus
Ved å holde inne ▲ øker tiden, ▽ minsker tiden.
Innstillingshastigheten øker når knappen holdes inne.

◴/✋ Dagtid / manuell
Trykk på knappen ◴. Korrekt dagtid settes nå ved hjelp av ▲ ▽.
Samtidig stilles komfyren i manuell ✋ posisjon, dvs. at enhver forhåndsprogrammering slettes og stekeovnen kan brukes normalt. Kjele-symbolet vil nå lyse som en indikasjon på at stekeovnen kan brukes normalt.

Steketid, max 10 timer
Stekeovnen slåes automatisk av etter endt steketid som kan stilles i timer og minutter. Plassér det som skal tilberedes i stekeovnen og slå på stekeovnen. Trykk på og velg ønsket steketid (for eksempel 45 min.) med ▲ ▽. AUTO og kjele-symbolet vil nå lyse. Når steketiden er utløpt, brytes strømmen.
Kjele-symbolet slokker, AUTO blinker og det vil lyde et signal.
Slå av stekeovnen!
Trykk på ◴/✋ for å klargjøre stekeovnen for normal bruk igjen. Kjele-symbolet vil da lyse igjen.

STOP Ferdigtid, max. 23 t. 59 min.
I prinsipp samme funksjon som , men her velges klokkeslett i stedet for timer og eller minutter.
F.eks. ferdig tid kl. 13.45 stilles inn kl. 13.00 vil gi steketid 45 min.

+ STOP Automatisk start og stopp
Med denne kombinasjonen kan matlaging skje automatisk ved at programmeringen utføres tidlig på dagen slik at steking starter f.eks. 45 min. før maten ønskes ferdig.
Still inn ønsket steketid slik det er beskrevet ovenfor. Still så inn ønsket ferdigtid.
Tidligste mulig ferdigtid kommer opp i displayet når du trykker på ferdigtid-knappen.
Slå på stekeovnen!
Kjelesymbolet i displayet lyser først når steking starter, ellers fungerer alt som forklart under / STOP.

Varselur, max. 23 t. 59 min.

Trykk inn . Velg deretter ønsket tid med . Varselur- symbolet i displayet vil lyse.
Når varseltid oppnås, vil signal lyde og varselur-symbolet blinke. Stopp signalet ved å trykke på en knapp.

Lydsignal

Om signal ikke slåes av (et trykk på en funksjonsknapp) vil det lyde i 7 minutter.
Når displayet viser dagtid, kan lydsignalet endres ved et trykk på .
Det er tre forskjellige lydsignaler å velge mellom. Valgt signal lyder inntil slippes.
I nær fremtid vil måtte trykkes to ganger for å endre lydsignalet.

Avlesing av programmert tid

Gjenstående tid kan kontrolleres ved et trykk på aktuell funksjonsknapp.

Feil-programmering

Dersom det programmeres feil steketid eller ferdigtid, vil dette varsles ved lydsignal og blinkende auto-symbol. Programmeringen må endres for en eller begge funksjonene.

Avbryte program

Om nødvendig gjøres dette ved et trykk på .
Klokkeautomatikken bryter strømmen ved hjelp av et relé.

Husk derfor på å slå av stekeovnen når steketiden er utløpt eller avbrytes.

Steketermometer

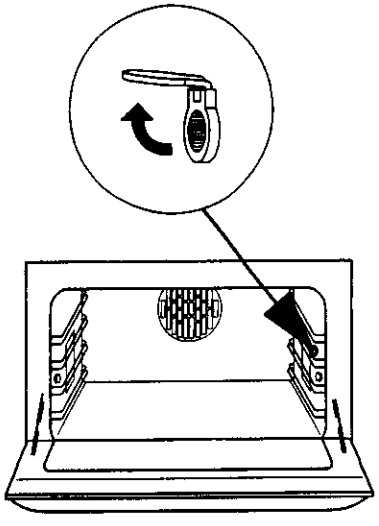
Sett inn termometeret i kontakten i stekeovnen, og slå på stekeovnen. Termometerføleren stikkes inn i det som skal stekes, se bruksanvisningen under avsnitt «Bruk av steketermometer». Displayet viser nå aktuell temperatur (2 siffer venstre) og ønsket temperatur (2 siffer høyre).
Ønsket temperatur velges med ut fra 80°C .

Dersom og / eller benyttes samtidig, vil programmet som er tidligst ferdig være styrende.

Dette betyr at denne programmeringskombinasjonen vil være vanskelig å utføre og bør unngås.

Når ønsket temperatur er oppnådd, lyder et signal og reléet bryter.
Trykk på .

Husk å slå av stekeovnen.



Stekeovnen

Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, varm luft strømmer ut. Påse at det ikke er barn i nærheten. Bruk godt isolerende grytekluter og ta et godt tak i det som skal tas ut av ovnen. Ovnsrommet og en åpen ovnsdør blir ved bruk meget varme, de holder også varmen i lang tid etter bruk. Berøring av disse kan gi brannskader, påse at barn ikke oppholder seg nær og kan komme bort i disse.
Ved bruk av stekepose, anbefaler vi at du klipper i et hjørne før den settes i ovnen. Du unngår da faren for å brenne deg på varm damp når posen tas ut av ovnen og skal åpnes. Kontrollér at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Samtlige ovnsbrytere skal være nullstilt. Legg aldri aluminiumsfolie direkte på ovnsbunnen. Folien kan føre til at emaljen blir overopphetet og ødelagt.

Stekeovnen har pakning på alle fire sider. Hensikten er å få en «tett» stekeovn med relativ høy luftfuktighet. Ovnen vil ikke være damptett. De fysiske lover som gjelder fordamping og kondensering vil derfor gi ulike utslag. Ved åpning av stekeovnsdør, og når kald luft kommer til på annen måte, vil damp kondenseres imot kaldere flater som stekeovnsdør, front etc. spesielt ved f.eks. bruk av vannbad. Fenomenet har klar sammenheng med steke- og bakevaner.

Når stekeovnen varmes opp, vil stålet den er laget av utvides. Under sterk avkjøling etter bruk, vil det «krympe» igjen. Denne utvidelsen/«krympingen» kan gi lyd fra seg i form av dumpe smell.
Av samme grunn er det naturlig at bunnen og taket i ovnen har en buet form.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av bakverket på platen kan platen slå seg. Dette gjelder spesielt ved steking av pizza, småkaker o.l. Brettet går tilbake til normal fasong når det blir kaldt igjen.

Ved hjelp av ovnsbryteren kan du velge følgende stillinger: Antall funksjoner varierer fra modell til modell

Ovnsbelysning

Over/undervarme, element i taket og bunnen.

Varmluft, elementet rundt viften i bakkant av ovnen, er innkoblet sammen med viften.

Gratinering, grillelement i taket og varmluftsviften innkoblet.

Grill, grillelement i taket.
Max. 250 °C (NEMKO krav).

Pizza, varmluftelement, underelement og varmluftviften innkoblet.

Hovedsignal - lampen

Lampen lyser når stekeovn eller kokested er innkoblet. Lampen slukker når alle brytere står i "AV" - posisjon.

Termostat - lampen

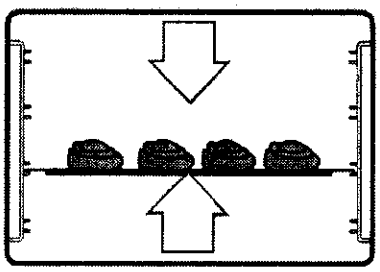
Lampen lyser når en temperatur stilles inn, og slukkes når temperaturen er oppnådd.

Under stekingen vil lampen tennes og slukkes, alt ettersom termostaten kobler elementene inn og ut for å holde den innstilte temperaturen.

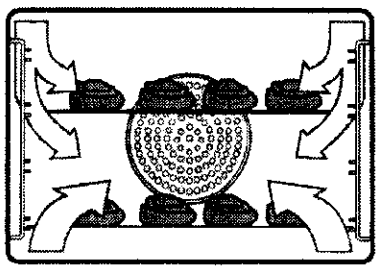
Baking

Følg tabellanbefalingene bak i bruksanvisningen. Prøv myke kaker med en prøvenål 5-10 minutter før full tid. Du har da muligheten til å justere tid og eventuelt temperatur før bakverket er ferdig. Resultatet kan påvirkes av oppskrift, materialet i formene samt deres farge og utseende. Vær oppmerksom på at tid og temperatur for et godt resultat kan være annerledes enn tidligere erfaringer/ oppskrifter.

Over-/undervarme gir jevn farge over hele flaten. Velg den formen som passer best i størrelse. Mat som stekes i lyse aluminiumsformer får som regel bedre farge med varmluft, men fargen kan bli noe ujevn.
Former plasseres på brett.

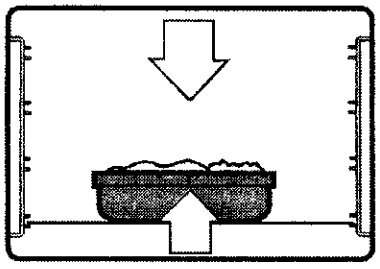


Varmluft kan med fordel brukes ved steking på flere nivåer samtidig. Du kan steke på flere brett samtidig. Dermed kan du utnytte hele ovnens kapasitet.
Husk at ved steking i flere høyder må du beregne noe lengre steketid. Fargen kan bli noe ujevn.
Temperaturen skal som regel være 20 % lavere enn ved over-/undervarme.

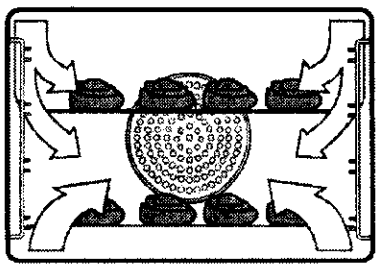


Matlaging

Over-/undervarme er som regel best ved matlaging på ett nivå. Velg den formen som passer best i størrelse. Følg anbefalingene i tabellen.

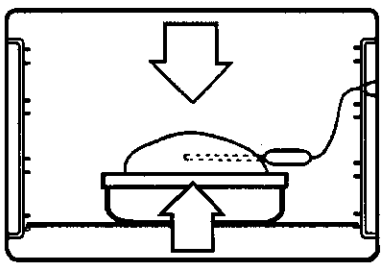


Varmluft velger du ved serie/mengde matlaging og til hele måltider. Velg retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever ulik lang tid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få et ferdig resultat i den rekkefølgen du ønsker.

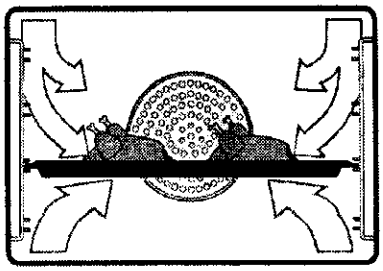


Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom **over-/undervarme og varmluft.** For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, kan du med fordel velge en passe stor ildfast form. Juleribben plasseres lettest på rist eller i langpanne. Også steken kan plasseres på rist over langpanne. Det dannes som regel mye kraft etter ribben. Vær forsiktig når du tar den ut.
Følg anbefalingen i tabellen.

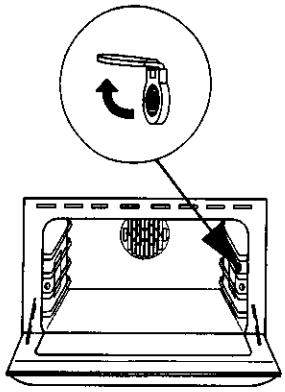


Hvis du vil bruke varmluft, bør kylling e.l. legges på rist for at luften skal kunne sirkulere rundt. Plassér alltid langpannen under, gjerne med folie i bunnen av pannen for å kunne samle opp fettdrypp e.l.



Steketermometeret

Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av steken, og helst slik at hele den rustfrie delen er inne i kjøttet. I lange, smale steker stikkes det inn på skrå fra kortsiden og i små tykke steker stikkes det inn på skrå fra oversiden. Unngå at den støter mot fett eller ben. Fett og ben kan gi misvisende temperatur.



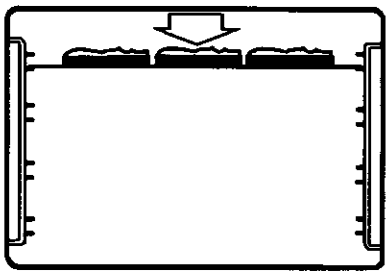
Pass på at ingen del av termometeret kommer i kontakt med takelementet.
Benytt kun det steketermometer som følger med i produktet.

Sett steken inn i ovnen på rille 1 eller 2. Plasser alltid langpannen under grillristen. Stikk steketermometeret til uttaket i ovnen og programmér inn ønsket temperatur på klokken. Se under avsnittet om klokken.

Når du har tatt steken ut av ovnen stiger temperaturen ytterligere noen grader. Innstill derfor noen grader lavere enn ønsket sluttemperatur. Dekk steken med aluminiumsfolie og la den hvile i ca. femten minutter. I løpet av den tiden stabiliserer kjøttet seg og kjøttkraften renner ikke ut når steken skal skjæres opp.

Ved steking av dypfryst kjøtt uten forutgående opptining, senker du varmen i ovnen med ca. 20% fra anbefalt varme og øker steketiden med 20—25%. Unntak er stek av storfe eller vilt, som skal stekes utint i 70°C ovnsvarme i 10—12 timer. Etter noen timer, når steken har tint, kan du med fordel bruke termometeret.

Grill

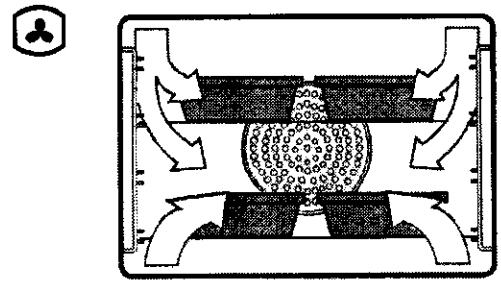


Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av det som skal grilles og legg det på grillristen, krydre etter ønske. Plassér alltid langpannen under grillristen når du setter det inn i ovnen, gjerne med folie i for å samle opp fettdrypp e.l.

Størrelsen, marmorering (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles innvirker på tiden. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat.

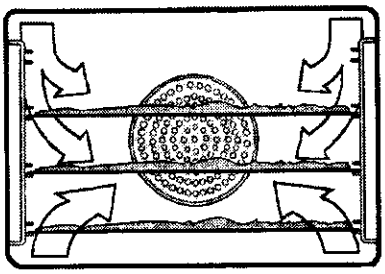
Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.
Max. 250°C.

Opptining/oppvarming av ferdiglaget mat



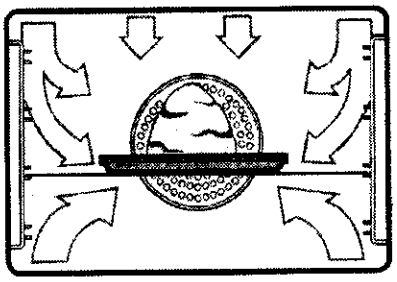
Still inn termostatbryteren på 100-200°C. Plassér maten i uåpnede folieformer eller andre tildekkede former (OBS! De må tåle minst 200°C) på grillrist og/eller brett. Plassér rist og/eller brett på ett eller flere nivåer, avhengig av hvor mye det er som skal tines. Tiden varierer avhengig av mengden og innholdet.

Tørking



Sopp, krydderurter, epler (med fjernet kjernehus, skrellet og skåret i tynne skiver) osv. kan tørkes i ovnen. Bruk brettene eller legg et stykke matpapir på grillristen for at ikke sopp eller krydder skal falle ned på ovnsbunnen. Velg ett eller flere nivåer, avhengig av hvor mye som skal tørkes. Ovnstemperatur 50°C fra fire timer og oppover. Sopp og krydder skal være helt tørre, mens epler skal være gulbrune og lette å bøye.

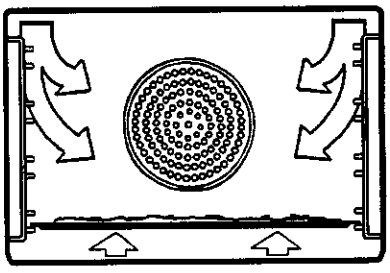
Gratinering



For gratinering stiller du inn -symbolet. Grillelementet er da koplet inn for fargesetting, eventuelt hurtig oppvarming, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere og varme maten. Følg anbefalingene i tabellen.

Max. 250°C. Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne innstillingen, da fett vil avsette seg på varmluftelementet og gir sterk røykutvikling når varmluft så brukes.

Pizzafunksjon



Varmluft med undervarme

Denne spesialiteten egner seg spesielt godt til deiger som har lite eller intet sukkerinnhold, retter med tykt, fuktig belegg som f eks. pizza, quiche lorraine, paier, fruktkaker o. l. Strålevarmen fra underelementet gir disse en ekstra sprø og delikat bunn.

Det anbefales å sette brettet inn på rille 1 for å få maksimal virkning av undervarmen. Ønskes en mindre sprø bunn, kan man sette brettet inn på rille 2.

Ved steking av ferdigpizzaer fra frysedisken, kan pizzaen med fordel settes inn i dypfrossen tilstand og stekes uten forvarming av ovnen. Oppvarmingsfasen tiner pizzaen relativt skånsomt, slik at den blir gjennomvarm uten risiko for å bli for kraftig stekt.

Det er selvfølgelig mulig å bake i flere høyder når man bruker pizzafunksjonen, men bare det nederste brettet vil få virkningen av den ekstra undervarmen.

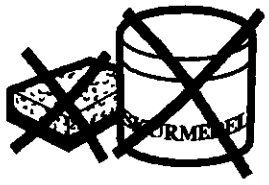
Pizzafunksjonen kan også benyttes til brødbakst.
Den ekstra undervarmen gjør det mulig for mer av fuktigheten i deigen å unnslippe før skorpen dannes, slik at brødet kan bli litt lettere i konsistensen.

Slik steller og rengjør du:

Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn etter rengjøring bak komfyren. For hygienens og sikkerhetens skyld må óg stekeovnen holdes ren. Fettflekker og annet spill avgir betydelig os ved oppvarmingen og medfører i verste fall fare for brann. Les og følg bruksanvisningen og de eventuelle advarsler som finnes på rengjøringsmidlenes pakninger. Nullstill samtlige brytere ved skifte av defekt pære, følg bruksanvisningen.

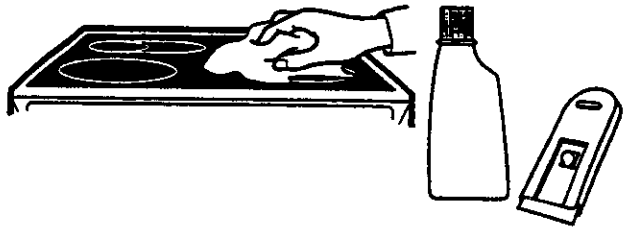
Emaljert topplate

Rengjør emaljerte flater med en ren klut og varmt vann, eventuelt tilsatt litt håndoppvaskmiddel. Bruk aldri skuremiddel eller andre ripende midler på emaljen.
Ved sterk tilsmussing kan du med forsiktighet bruke skuresvamp og såpevann.



Glasskeramikkplaten

En tilsmusset topp gir dårligere varmeoverføring mellom kokekar og plate. Tørk av toppen etter bruk med en ren, fuktig klut.
Slik gjør du ved kraftigere tilsmussing:



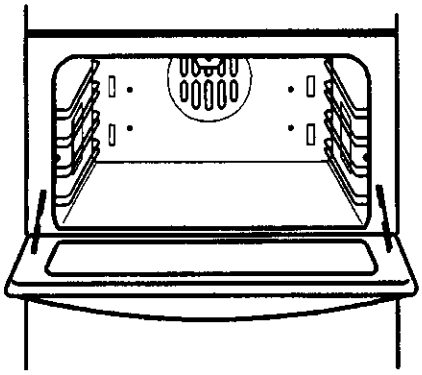
- Bruk skrapen for å fjerne flekker e.l.
- Overkok må fjernes umiddelbart før platen har blitt kald. Dette er spesielt viktig ved søl av sukker og sukkerholdige materialer (syltetøy, saft e.l.), smeltet plast og aluminiumsfolie.
- Når varmevarsleren er sloknet, rengjøres platen med det medfølgende pusse- og rengjøringsmiddelet.
- Rist flasken og sprut ut et par smale «tråder» på platen.
- Gni rent med en ren, fuktig klut eller husholdningspapir.
- Tørk deretter med en ren, fuktig klut bort eventuelle rester av middelet, det kan ellers etse seg fast når platen varmes opp neste gang.
- For å slippe regnbuelignende flekker må platen være tørr neste gang den varmes opp.

Kokeplatene

Skitne kokeplater hindrer varmeoverføringen mellom kjele og plate. Tørk av kokeplatene etter bruk med en fuktig klut og håndoppvaskmiddel. La ikke overkok brenne fast, men fjern det med én gang.
Gjør på følgende måte hvis platene er meget skitne:

- Rengjør platene grundig med stålull. Skyll bort alt skum og tørk tørt med husholdningspapir.
- Stryk, med en bomullsklut, ut et jevnt lag med rust-beskyttelsesmiddel på den tørre og kalde platen.
- Brenn deretter inn rustbeskyttelsen ved å varme opp to plater av gangen på høyeste stilling i maks fem minutter. Det fins løsningsmiddel igjen som da fordamper og avgir noe lukt og røykutvikling.
- Eventuelle rester av rustbeskyttelsesmiddelet på emaljen (som skal være kald), og hendene, tar du bort med white spirit.
- Rustbeskyttelsesmidlet kan bestilles via forhandler eller på vårt reservedelslager. Usaltet fett eller matolje kan også nyttes. Smør på et tynt lag mens platen ennå er litt varm.

Stekeovnen



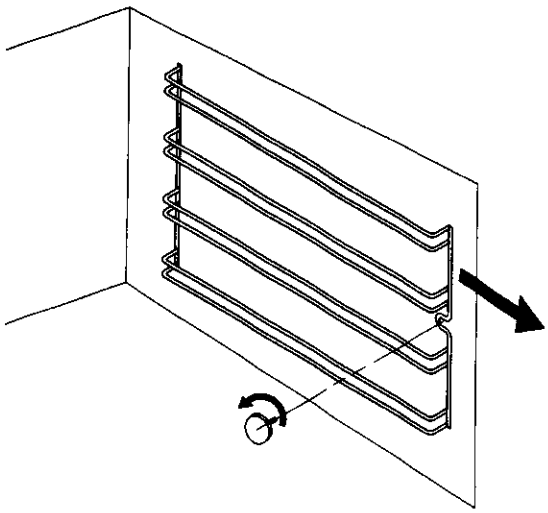
Emalje

Etter bruk tørkes ovnen alltid av med varmt vann, gjerne tilsatt håndoppvaskmiddel.
Slik gjør du ved kraftigere tilsmussing:

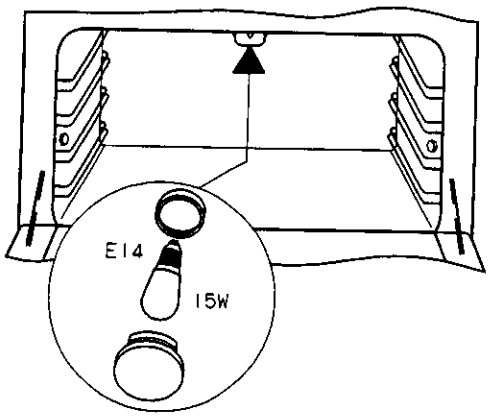
- Søl eller overkok som sitter fast, løsner du med f.eks. en smørekniv.
- Fordel med en svamp grønnsåpe, gjerne flytende, på ovnsbunnen.
- Lukk døren, sett ovnen på 100°C og over-/undervarme i ca 10 minutter.
- Når ovnen er nedkjølt vaskes den med rent vann og tørkes.
- Gjenta behandlingen ved behov.

Stekeovnsutstyret/tilbehøret

Løsne skruene som holder rillene i fremkant.
Trekk så rillene fremover og ut av ovnen. Vask riller og rister i varmt vann og håndoppvaskmiddel.
Ved kraftig tilsmussing kan de måtte legges i bløt og rengjøres senere, eventuelt med stålull. Plater og langpanne tørkes av etter bruk med husholdningspapir og/eller vaskes i varmt vann, eventuelt tilsatt håndoppvaskmiddel.
Til fastbrente flekker kan du bruke skuresvamp (forsiktig) og såpevann. Tørk med husholdningspapir.
Dersom du etter bruk har litt vann i panne/brett, og lar dette stå en stund, forenkles renholdet.



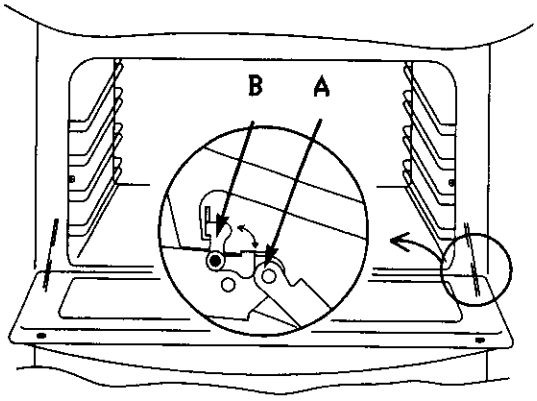
Skifte av ovnspære



- Kople ovnen fra nettet ved å ta ut kontakten eller sikringene.
- Kontrollér at ovnen ikke er varm
- Skru av beskyttelsesglasset
- Skru ut og skift den ødelagte pæren.
  Pæretype: ovnspære med E-14 sokkel, merket 230-240 V, 15W og 300°C.
- Skru på plass glasset igjen.

Stekeovnsdøren

Emaljen rengjør du med en klut, varmt vann og håndoppvaskmiddel. Ved sterk tilsmussing kan du med stor forsiktighet bruke skuresvamp og såpevann. Dørglasset har et varmereflekterende sjikt og rengjøres enklest med vinduspussemiddel med amoniakk.



Slik gjør du for å ta av stekeovnsdøren.

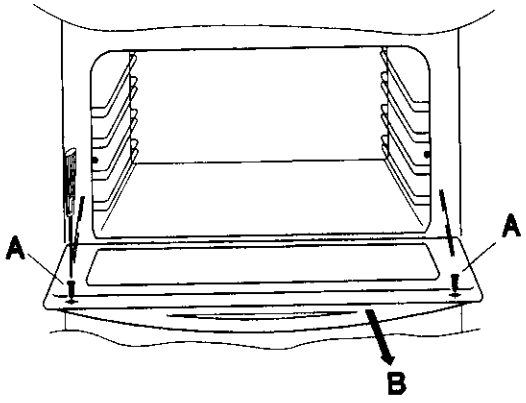
- Åpne døren helt.
- Løft låsen opp fra stilling **A** til **B** (om nødvendig, trykk døren litt ned) på begge sider av døren. Forviss deg om at låsene er helt oppe.
- Løft døren oppover og imot deg.
  Døren er tung.

Sett døren på plass igjen.

- Skyv låsen fra stilling **B** til **A**.
- Lukk døren og påse at den fungerer korrekt.

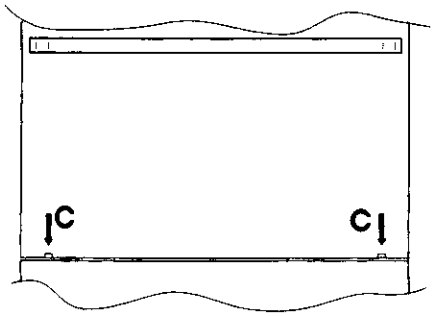
Rengjøring mellom glassene

Dersom det skulle bli nødvendig å rengjøre glassene innvendig, kan du gå frem på følgende måte:



- Åpne døren. For at døren ikke skal slå igjen, legg en gryteklut e.l. under den buede hengselarmen. Skru ut de 2 skruene (A) som holder glasset m/håndtak og innerdøren sammen. Hold en hånd under slik at glasset ikke ramler ned.
- Dra derefter glasset m/håndtaket forsiktig ut (B),ved å trekke imot deg og holde den ene hånden under.
- Rengjør glasset som beskrevet ovenfor.

Vær forsiktig med glasset. Sprekkdannelser i kanten kan føre til at glasset går i stykker etter noen oppvarminger



- Montér sammen igjen i omvendt rekkefølge. Påse at glasset kommer ned i brakettene på fremsiden av døren (C)
- Påse at låsehaken for dørsperren monteres riktig. Se side 7.

Varmluftviften

Vifteblad bør av og til rengjøres.

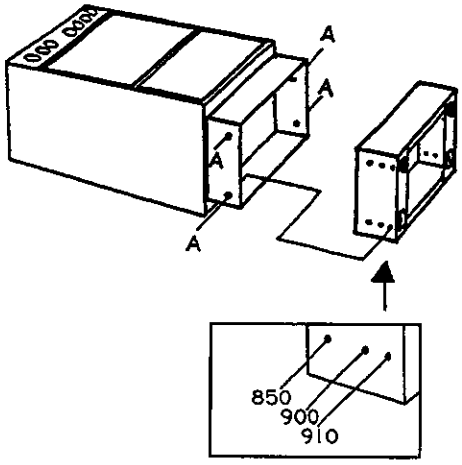
Stopp motoren før rengjøring.
Strømmen til produktet bør brytes ved å trekke ut støpselet eller ta ut sikringen.

- Ta av dekselet foran viften ved å skru ut de fire skruene.
- Mutteren som holder vifteblad skrus med urviseren. Hold fast vifteblad med den andre hånden.
- Etter rengjøring monteres viften i motsatt rekkefølge.

Installasjon

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med er skarpe. Det bør brukes hansker ved flytting av komfyren. Kontrollér at ledningen ikke kommer i klem når komfyren skyves inn på plass.
Kasserollevern skal monteres for at barn ikke skal kunne nå kasserollehåndtak og vippe varme væsker over seg. Kontrollér, for at barn ikke skal kunne åpne en ovnsdør, at dørsperren er i funksjon.

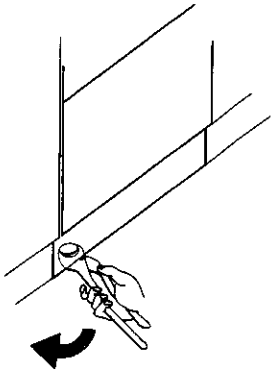
Komfyren leveres for 850 mm benkhøyde og med 50 mm sokkelinnspark. Hvis ikke høyden passer for deg, har du mulighet til å forandre på høyden til 900, 910 mm.



Forandring av sokkellhøyde

Les hele veiledningen før du begynner forandringen.

- Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (se bilde). Bruk eventuelt papp e.l. som mellomlag mellom gulv og komfyr.
- Skru ut skruene A (4 stk., se bilde). Dra da ut den ytre sokkelen et stykke. Dra i de konsollene som hjulene og føttene er montert på. OBS! Vær forsiktig, det finnes skarpe kanter under komfyren.
- Skru skruene A inn igjen i et av hullene for benkhøyde (se bilde).
- Reis komfyren opp igjen og kople den til elektrisk. Skyv komfyren på plass og justér den i vater (se bilde).



Justering vannrett

Plassér et vater eller en stekepanne med vann i på komfyren og kontrollér at komfyren står plant. Eventuell justering (+12 mm) av «bena» skjer i forkant.

Elektrisk tilkopling

Eventuelle inngrep i komfyren, forlengelse av ledningen osv. skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

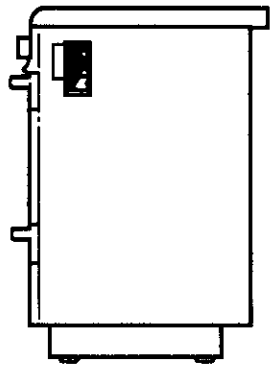
Komfyren er levert med 4 mm² kabel og må tilkoples en sikringskurs på max 25 A. Tilkoples komfyren en sikringskurs over 25 A, må tilførselskabelen skiftes ut. Elektrisk installasjon må utføres av autorisert person og i henhold til lokale bestemmelser. Tilførselsledningen må legges slik at den ikke kommer i klem f.eks. under komfyren når den skyves på plass etter rengjøring.

Komfyren kan tilkobles 3-fase nett med 0-leder (null-leder). 230V (400V 3fase+N).
Den påmonterte kabel med støpsel må fjernes.
Komfyren må elektrisk tilkobles den faste innstallasjonen av en autorisert innstallatør.
Kabelkvalitet: CENELEC H05VV-F (Plastisolert) Alt.: H05RR-F (Gummiisolert).
Kabeldiam.: Min. 1,5² for 3 fas. 4² for 1 fas.

Service og reservedeler

Service og reparasjoner bør utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre serviceavdelinger rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se NELs leveringsbetingelser.

I Norge gjelder: «NELs leveringsbetingelser» ved salg av elektriske husholdningsapparater.


Dataskilt

Forsendelse av deler skjer fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontorer.

SERVICE/DELER/SENTRALVERKSTED:
Electrolux Household Appliances A/S
Tlf. 22 72 58 00 - Fax 22 64 17 74
Besøksadresse: Vollebekkveien 2, 0598 OSLO
Postadresse: Postboks 215 Økern, 0510 OSLO

Husk alltid å oppgi produktnummer og modellbetegnelse. For ytterligere informasjon kontakt din forhandler. Skriv numrene ned med én gang, så du alltid har dem for hånden.

Mod ..... Prod. nr ..... Ser. nr ..... Kjøpsdato .....

Forhandler .....

Tekniske opplysninger

Med forbehold om endringer.

Mål (mm)		**Nettovolum (liter)**	
Bredde	598	Stekeovn	56
Høyde	850 (900, 910)	Skuff	30
Dybde	600		

Total effekt (watt)

Topp med keramikk	6500
Topp med kokeplater	7000

Effekter i ovn: **15 W** **30 W** **2300 W** **3250 W**
2150 W **2280 W** **2300 W**

Totaleffekt: Se dataskilt på høyre sideplate.

Pærer
Kontrollamper av type glimlampe.
Ovnspære med E-14 sokkel, merket 230 - 240V, 15W

Råd og tips ved praktiske problemer

Problem	Årsak/resultat	Tiltak
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg senere og faller sammen og blir flatt.	Kontrollér innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brød/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat.	Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake. Kontrollér hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontrollér i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren/bake-pulver.	Kontrollér alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37°C, for tørrgjær 45–50°C.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontrollér i oppskriften at du har tatt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig, og blir dermed tørt.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
	For høyt plassert bakverk/matrett ved konvensjonell varme gir for mye overvarme, motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontrollér i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på gal rille i varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere ordentlig.	Kontrollér i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være ca. 20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. OBS! Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontrollér at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan også skade emaljen.	Kontrollér at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørkere kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former, og plassér formen på brett.

Råd og tips ved tekniske problemer

Gjør ingen inngrep i komfyren som kan forårsake skade på person eller produkt. Kontroller i tabellen nedenfor hvilke årsaker og tiltak du kan, og får gjøre noe med selv.

Problem	Årsak	Tiltak
Komfyren fungerer ikke helt eller delvis.	Er støpselet satt i?	Kontrollér at støpselet er satt ordentlidig i.
	Er sikringene hele - fargebrikken løs?	Skift ødelagt sikring. OBS! 3-fasekomfyr har tre sikringer.
	Er det jordfeilbryter i huset?	Kontrollér at den er koblet inn.
Platene trege.	Har du valgt en kasserolle/ stekepanne som ikke egner seg?	Velg en kasserolle/stekepanne med plan bunn. Glass og porselen (som kan brukes på komfyren) har dårligere varmeledningsevne enn f.eks. aluminium.
	Har du valgt en ikke egnet stilling på bryteren?	Det er som regel passende å koke/varme opp på høyeste innstilling, og deretter velge en lavere innstilling.
Ovnspærer fungerer ikke.	Er pærene hele?	Skift defekt pære. Skru til pærene.
Dørsperren fungerer ikke.	Er sperren satt i funksjon?	Sett sperren i funksjon, se «Sikkerhetsutstyr»
Klokken går feil, ikke i det hele tatt.	Er riktig tid innstilt? Har det vært strømbrudd?	Still inn riktig tid.
Steketermometeret fungerer ikke.	Er temometeret riktig innsatt i ovnen?	Ta ut termometeret og prøv med å sette det helt inn igjen.
	Har du programmert inn en temperatur på klokken?	Programmer inn ønsket temperatur.
	Er steken frossen?	Tin lengre tid før termometeret settes inn igjen.
Varseluret fungerer ikke	Har du trykket på riktig knapp?	Trykk på ◴
	Har du programmert inn en tid?	Programmer inn ønsket tid.
Glasskeramikkplaten er flammete.	Har du fulgt bruksanvisningen for platen?	Rengjør toppen omhyggelig etter anvisningene, se «Slik steller og rengjør du». Følg senere disse anvisnigene.

KNEIPPBRØD (4 stk)

1 l skummet melk
1 l vann
50 g gjær
1 ss salt
1/2 kg sammalt hvete (grov)
1/2 kg sammalt hvete (fin)
1/2 kg fint rugmel
Ca 11/2 kg fint hvetemel

Slik gjør vi:
1. Lag vanlig varmhevet gjærdeig.
2. La heve til dobbel størrelse (ca 1 time).
3. Bak ut til fire formbrød.
4. Etterhev ca 1/2 time.
5. Stekes i varmluft, lag dobbelt porsjon.
   Temp. 175°C i 70 min i rille 1 og 3 eller stekes med over-/undervarme ved 200°C i 60 min rille 1.

GROVBRØD I PANNE (4 stk)

1 l skummet melk
1 l vann
50 g gjær
1 ss salt
1/2 kg sammalt hvete (grov)
1/2 kg sammalt hvete (fin)
1/2 kg fint rugmel
1/2 kg grov ruggrøpp, sammalt rug (grov)
Ca 1 kg fint hvetemel

Slik gjør vi:
1. Lag vanlig varmhevet gjærdeig.
2. La heve til dobbel størrelse (ca 1 time).
3. Bak ut til fire brød som fordeles i pannen.
4. Etterhev ca 1/2 time.
5. Stek brødene i varmluft ved 175°C i rille 3 eller stek med over-/undervarme ved 200°C i rille 2.
6. Begge stekemåter tar ca 60 min.

PIZZABUNN

50 g gjær
75 g margarin
3 dl vann
1/2 ts salt
Ca 8 dl hvetemel

Slik gjør vi:
1. Rør ut gjæren med litt av vannet i den bollen deigen skal lages i.
2. Smelt margarin i en kjele.
3. Tilsett resten av vannet, slik at alt blir lunkent, og bland det med gjæren.
4. Tilsett saltet og melet.
5. Arbeid deigen jevnt og kjevle ut til 3 store eller 8 små bunner.
6. Legg bunnene på smurte plater og fordel pizzastuingen over, legg på tomatskivene og dryss rikelig med reven ost over.
   Dersom flere ønskes stekt samtidig:
7. Vi anbefaler steking av en og en pizza med pizzafunksjon på rille 2 ved 200°C.
8. Stek 3 brett i varmluft ved 175°C i ca 30 min, rille 2, 3, og 4.

PIZZASTUING

400 g kjøttdeig
2 ts karry
Margarin til bruning
2 ts salt
1/2 ts pepper
2 store løk
1 boks hermetiske tomater
1 dl tomatpuré
2 ts farin
– – – – – –
4-6 tomater
5 dl reven ost
3 ts pizza-krydderblanding

Slik gjør vi:
1. Brun kjøttdeigen i margarin tilsatt karry.
2. Gni den ut til en jevn masse med gaffel.
3. La massen surre et øyeblikk mens salt og pepper tilsettes.
4. Hell massen over i en kjele.
5. Grovhakk løken og surr den i margarin.
6. Bland alt godt sammen og smak til med krydder.
7. La stuingen småkoke noen minutter.
8. Avkjøl stuingen før den legges på pizzabunnen.

Denne porsjonen passer til 3 store eller 8 små pizzaer.

HAVREMAKRONER

41/2 dl havregryn
41/2 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 dl farin
3 dl (270 g) smeltet margarin
2 egg

Slik gjør vi:
1. Alle ingredienser blandes sammen.
2. Deigen settes med to teskjeer på smurt brett.
3. Det passer med 4 x 4 kaker pr brett.
4. Stekes med varmluft ved 150° (175°C) ca 18 min., rille 2, 3, 4 eller:
5. Stek med over-/undervarme ved ca 175°C i ca 15 min i rille 3.

KOKOSKAKER

4 egg
250 g potetmel
250 g margarin
350 g farin
250 g kokosmasse
3 ts bakepulver

Slik gjør vi:
1. Smør og sukker røres hvitt.
2. Eggene has i, ett av gangen.
3. Mel, bakepulver og kokosmasse røres forsiktig inn til slutt.
4. Det passer med 4 x 4 kaker pr brett.
5. Porsjonen gir ca 5 brett.
6. Stek kakene i varmluft ved 150° (175°)C i ca 18 min, rille 2, 3, 4 eller:
7. Stek kakene med over-/undervarme ved ca 175°C i ca 15 min.

SMØRKRANS (90 stk)

370 g margarin
250 g farin
2 egg
1 ts vaniljesukker
Ca 500 g hvetemel
1 ts bakepulver

Slik gjør vi:
1. Rør margarin og sukker hvitt.
2. Rør eggene godt inn og bland i siktet mel, bakepulver og vaniljesukker. (Pass på at det ikke blir for mye mel i deigen.)
3. La den stå kaldt en stund, gjerne til neste dag.
4. Sprøyt deigen ut gjennom en kakesprut eller kjøttkvern med plate med stjernemønster i. 12 cm lange strimler gir passelige ringer.
5. Stek kakene i varmluft ved 150° (175°C) i ca 20 min med 3 brett av gangen. (Porsjonen passer til 6 brett.) Rille 2, 3, 4 eller stek kakene i over-/undervarme ved 175°C i ca 15 min med ett brett av gangen. Rille 3.

HVETEBOLLER (48 stk)

7 dl melk
200 g margarin
2 dl farin
2 ts kardemomme
75 g gjær
Ca 1 kg hvetemel

Porsjonen gir 48 stk middelsstore boller.
Passer til 3 brett i varmluft.

Slik gjør vi:
1. Smelt margarinen i en kasserolle.
2. Ha i melken og varm til 37°C.
3. Rør ut gjæren i melken.
4. Bland i mel, sukker og kardemomme.
5. La deigen heve til dobbel størrelse (ca 1 time).
6. Bak ut til 48 boller. Vær rask med utbakingen slik at bollene får mest mulig lik hevetid.
7. Sett brettene inn i ovnen etter hvert som de blir fulle.
8. Etterheving: Sett på varmluften i 5 min ved 70°C.
9. Ta ut bollene og pensle dem med egg. Still opp temperaturen og sett inn bollene når termostatlampen slukker.
10. Stek i varmluft ved 150°C (175°C) i ca 25 min. Rille 2, 3, 4 eller stek med over-/undervarme ved 225°C i ca 10 min. Rille 2.

Tabell for matlaging

	Ovnstemperatur		Rille		Kjøttets innv. temp °C.
STEKING					
Bogstek	175°	150°	1	2	70 - 75
Filét (svin, okse, vilt)	175°	150°	1 - 2	2 - 3	65
Kalvestek	175°	150°	1	2	70 - 75
Kylling	175°	150° - 175°	1	2	–
Ribbe	175°	150° - 175°	1	2	–
Roastbeef (rød)	175°	125°	1	2	65
Roastbeef (rosa i midten)	175°	150°	1	2	65
Sadel (vilt, lam)	175°	150°	1	2	70 - 75
Skinkestek	175°	150°	1	2	75
Skinke, lettsaltet (i folie)	175°	150°	–	1	75
Skinke, lettsaltet (uten folie)	175°	125°	–	1	75
Stek (lam, okse, vilt)	175°	150°	1	2	70 - 75
Svinekam	175°	150°	1	2	80 - 85
MATRETTER					
Fisk (koking)	200°	175° - 200°	1	1 og 3	
Fisk (steking)	200° - 225°	200° - 225°	1		
Gratenger	225°	200°	1	1 - 3	
Kjøttpudding	175° - 200°	150° - 175°	1	1 - 3	
Kjøttboller i langpanne	200° - 225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Omeletter	200° - 225°	175° - 200°	1 - 2	1 - 3	
Piroger	225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pizza	225°	175° - 200°	1 - 2	1 - 3	
Poteter, bakte	225°	200° - 225°	1 - 2	1 - 3	
Pudding	200° - 225°	175° - 200°	1	1 - 3	
Stekt sild	225°	200°	1 - 2	1 og 3 eller 1 - 3	
Souffleer	175° - 200°	175°	–	1 - 3	

Varmluftsteking kan også foretas ved 25° C lavere temperatur enn oppgitt i tabellen (125° C.) Resultatet blir minst like bra, men steketiden må økes.
Ta ut steken når temperaturen er oppnådd. Dette er spesielt viktig når man vil ha kjøttet rødt eller rosastekt.

La steken hvile en stund før oppskjæring. Senk temperaturen noe om kjøttet er dypfrossent. Hvis steken settes i kald ovn, må man beregne ca. 20 min. lengre steketid.

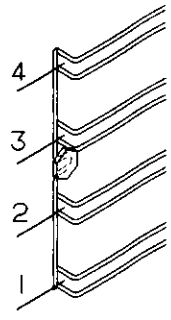
Steketiden varierer med stekens form. En tykkere og bredere stek tar lengre tid enn en tynnere og smalere. Tiden øker også med vekten.

Bruk derfor alltid steketermometeret.

Kjernetemperaturen vil stige 3 - 5° C etter at steken er tatt ut av ovnen. Still derfor inn noen grader lavere enn ønsket slutt-temperatur på steketermometeret.

Ha alltid litt vann i langpannen, slik at fettet ikke brennes fast og avgir os og lukt.

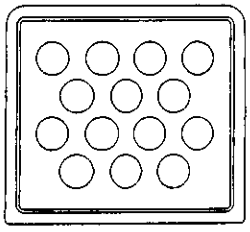
Rillene regnes nedenfra.



Tabell for baking

	Ovnstemperatur		Rille		Steking i min	
	⊜	⊛	⊜	⊛	⊜	⊛
BRØD						
Bondebrød (form eller i panne)	200° - 225°	175° - 200°	1	2	35 - 45	30 - 35
Boller (rug, graham o.l)	200° - 225°	150° - 175°	2 - 3	2 el .2, 3, 4	10 - 12	10 - 15
Formbrød (lette)	200° - 225°	175° - 200°	2	2 el. 1 og 3	35 - 45	35 - 40
Formbrød (tunge)	175° - 225°	175° - 200°	2	2 el. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Kuvertbrød/rundstykker	200° - 225°	150° - 175°	2	2 el. 2, 3, 4	8 - 10	8 - 10
Scones	225° - 250°	200° - 225°	2	2 el. 1 og 3	8 - 10	10 - 12
HVETEBRØD						
Boller	200° - 225°	150° - 175°	2 - 3	2 el. 2, 3, 4	8 - 10	10 - 15
Stenger	200° - 225°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Skorper (fargesetting)	200°	175° - 200°	2	2 el. 2, 3, 4	15 - 20	15 - 20
Skorper (tørking)	75° - 100°	75° - 100°	1 - 2	2 el. 2, 3, 4	2 - 4 t.	2 - 4 t.
MYKE KAKER						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 el. 1 og 3	10 - 12	15 - 18
Rulade	225° - 250°	200° - 225°	2	2 el. 1 og 3	5 - 7	5 - 8
Formkake (lett)	175° - 200°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	35 - 45	35 - 45
Formkake (tung)	150° - 175°	150° - 175°	1	2 el. 1 og 3	50 - 60	50 - 60
Sukkerbrød	175° - 200°	175° - 200°	1	2 el. 1 og 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKER						
Marengs	100° - 150°	100°	2 - 3	2 el. 1 og 3	45 - 60	50 - 60
Mazariner	175° - 200°	150° - 175°	3	2 el. 1 og 3	15 - 20	15 - 20
Mørdeigskaker	175° - 200°	175° - 200°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 10	5 - 10
Pepperkaker	175° - 200°	150° - 175°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 7	5 - 10
Smørdeigskaker	200° - 225°	175° - 200°	3	2 el. 2, 3, 4	5 - 12	5 - 10

Generelle råd:
Flytt alltid et ferdigstekt brød over på en rist.
Dekk til med et håndkle hvis det ikke er bondebrød e.l. som du vil ha en sprør skorpe på.
Ved steking i flere høyder samtidig (varmluft) må du beregne noe lengre steketid.
Forsøk deg først med den laveste angitte temperatur.



FRONT

For at den varme luften skal sirkulere mellom og på siden av bakverket, bør det for varmluft nyttes max 14 boller, rundstykker etc. pr. brett. Den skisserte plasseringen gir best luftsirkulasjon og jevnest bruning

Tabell for grilling

	Ovnstemp.	Rille	Kjøtt i skiver	
			Tykkelse i cm	Ca.tid/min. pr. side.
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecôte	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Kotelett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillpølser	250°	4		5 (totaltid)
Hamburger	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Løvbiff (grilles kun på én side)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Ribbe	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8

Legg gjerne litt folie eller hell litt vann i en langpanne under grillristen.
Smak og farge blir finere hvis du pensler kjøttet med grillsaus, grillolje eller kinesisk soya.
Begynn å grille når elementet (elementene) er blitt rødglødende.

Termostaten settes på max 250° C.
Lukket dør.

Tabell for gratinering

	Rille	Temperatur	Tid
Smørbrød	2 - 3	225° - 250°C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225° - 250°C	15 - 20 min.
Grateng	1 - 2	200° - 225°C	15 - 20 min.

Termostaten settes på max 250° C.
Retter som kan gi mye fettsprut bør ikke tilberedes på denne stillingen. Fett vil da avsettes på varmluftelementet og gi sterk røykutvikling når varmluft brukes.